

CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

Menu januari 2008

Amuse 1 Komkommer en garnalen
Amuse 2 Hertensham en eendenlever
**Amuse 3 Lepel van geitenkaas en peer op
salade**



*

Zalm met yoghurt en komkommer (helaas geen foto)



*

**Mousse van coquilles en garnalen met
geroosterde gambastaart, op bedje van
plakjes biet en vissaus**

*

**Gebraden wildzwijnhaas met
aardappel/pastinaakschijfjes, groenteterrine
en wildsaus**



*

Citroen op drie wijzen



Wijnkeuze:

Voor	Saint Clair Sauvignon Blanc 2007 Marlborough, New Zealand	€ 12,95
Tussen	Gran Vin Sol 2006 Chardonnay Penedès Torres	€ 9,95
Hoofd	Vicomté Bourgogne Pinot Noir 2004 Doudet Noudin	€ 12,95
Dessert	Pündericher Nonnengarten Riesling Spätlese 2004 Frank Brohl	?

1. Amuse 1 Komkommer en garnalen

Voor 10 personen 3 komkommers 3 ons Hollandse garnalen	Blender de in stukken gesneden komkommer. Zeven. Maak van suiker, water en azijn een zoetzuur geheel en voeg dit bij het komkommersap. Blijf proeven tot de ideale smaak ontstaat. Doe in het glas een laagje Hollandse garnalen en vul het glas verder op met het komkommersap. Serveer links op een rechthoekig bord met een dessertlepel.
--	--

Amuse 2 Hertenham en eendenlever

3 ons hertenham Halve eendenlever	<p>Snij de eendenlever in dunne plakken en leg ze op aluminiumfolie. Laat de plakken op kamertemperatuur zacht worden waardoor ze goed smeerbaar worden. Leg op de werkbank twee stukken plastic folie die elkaar overlappen (dit is voor de stevigheid bij het oprollen). Leg in het midden de plakjes hertenham dakpansgewijs over elkaar. Denk erom dat de rol hooguit een diameter van 3 cm mag hebben. Smeer over de ham de eendenlever. Rol het folie op tot een rol. Druk stevig aan en laat de rol opstijven in de koeling. Maak de rollen niet te lang. Je kunt beter meerdere rollen maken.</p> <p>Snij met een mes, gedoopt in warm water stukjes van de rol van 3 cm leg de rouleau in het midden van het bord.</p>
--------------------------------------	---

Amuse 3 Lepel van geitenkaas en peer op salade

2 ons rucola sla 2 rijpe, zoete peren 3 ons jonge geitenkaas (geen bettine) Dressing 2 eetl. Appelstroop balsamico-azijn 1 eetl. gembersiroop	<p>Was de sla en maak takjes die op de amuselepel passen. Snij de peren en de kaas in zeer kleine blokjes van hooguit 3mm. Meng de stukjes kaas en peer.</p> <p>Maak de dressing op smaak, zodanig dat er een mooie zoet-zuur verhouding ontstaat die moet passen bij de kaas en peer. Meng met de hand de dressing door het kaas/peermengsel.</p> <p>Leg op de lepel wat takjes sla. Daarop een beetje van het appel/peer mengsel. Leg de lepel aan de rechterkant van het bord.</p> <p>Volgorde: eerst de komkommer, dan de rouleau en als laatste de lepel.</p>
--	---

2. Zalm met yoghurt en komkommer

<p>Ingrediënten voor 10 personen</p> <p>400 g rauwe zalm</p> <p>2 schoongemaakte inktvissen knoflookolie 1 zakje inktvisinkt</p> <p>100 g Turkse (of Griekse) yoghurt 50 g crème fraîche 50 g room knoflookolie 1 citroen (sap en schil) 1 limoen (sap en schil)</p> <p>1 komkommer 1 rode Spaanse peper</p> <p>1 bosje dille 1 bosje munt</p> <p>1 sjalot 1 kropsla 1 krulsla</p>	<p>Zalm Snij de zalm in blokjes ter grootte van een dobbelsteen (± 1,5 cm × 1,5 cm) en gaar ze zeer kort in een warme oven op 80°. Rook ze daarna koud in de rookdoos.</p> <p>Inktvis Snij de inktvislijfjes in ringen. Bak ze heel kort op een hoog vuur in knoflookolie. Blus met inktvisinkt tot de ringen zwart zijn.</p> <p>Yoghurtmengsel Meng de yoghurt met de crème fraîche. Klop de room tot een dikke massa en voeg de room al spatelend toe aan het yoghurtmengsel. Breng op smaak met citroen en limoen, knoflookolie en zout.</p> <p>Komkommer Schil de komkommer en maak met een schaaaf of mandoline lange komkommerlinten. Snij de Spaanse peper in flinterdunne ringen en verwijder pitjes. Pluk de dille en munt en hak ze zo fijn mogelijk. Spatel de gehakte dille en munt door het yoghurtmengsel en bewaar een gedeelte voor de garnering. Snippet de sjalot.</p> <p>Presentatie Lepel een rondje van het yoghurtmengsel op elk bord en bestrooi met gesnipperde sjalot. Plaats de zalm op het rondje en schik er blaadjes sla tussen. Werk af met komkommerlinten, inktvisringen en de rode peper. Garneer met de gehakte dille en munt. □</p>
--	---

3. Mousse van coquilles en garnalen met geroosterde gambastaart, op bedje van plakjes biet en vissaus

<p>Ingrediënten voor 10 personen</p>	<p>Zet de kom van de mixer 15 minuten in de vriezer. Laat de St. Jakobsschelpen en garnalen goed uitlekken op een doek.</p>
<p>Pernodreductie</p>	<p>Pernodreductie Doe alle ingrediënten in een pan. Reduceer tot ongeveer 1 ½ dl.</p>
<p>Halve fles Pernod 1 sjalot 75 g venkel, fijngesneden 2 steranijs,gekneus d 2 witte peperkorrels, gekneusd</p>	<p>Prei Verwijder de voet, blancheer de bladen in gezouten kokend water, laat uitlekken. Splits eventueel het groen van de bladeren met een scherp mes. Snij de preibladen in plakken van 20 × 4½ cm. Kwast 10 PVCringen van 4 cm Ø en 4½ cm hoog ruim in met boter en leg er een preiblad in tegen de rand - laat de einden overlappen. Bewaar in de koeling.</p>
<p>2 grote preien 10 grote gamba's 1 citroen olijfolie</p>	<p>Mousse Neem van de coquilles er 3 apart en bak ze kort om en om in boter. Snij deze 3 coquilles in 4 plakjes (voor op de bodem van het rondje). Snij de overige St Jakobsschelpen en de helft van de (kleine) garnalen grof. Maal dit in de koude kom van de keukenmachine tot een glad mengsel, breng op smaak met zout en peper. Voeg geleidelijk de eiwitten, de Pernodreductie en de room toe. Laat 30 minuten koelen. De andere helft van de garnalen klein snijden en door de mousse mengen. Proef of de mousse op smaak is.</p>
<p>Mousse</p>	<p>Leg onder in de ring de plakjes coquille. Breng de mousse over in een spuitzak met grote mond en vul de preiringen ermee tot ½ cm onder de rand. Laat nog 30 minuten koelen en stoom dan 8 minuten.(Dit kan uitstekend in de rookdoos).</p>
<p>500 g jakobsschelpdiere n 300 g gepelde garnalen 25 g boter 3 eiwitten</p>	<p>Saus Zet de graten in ruim water op en laat hooguit 15 min. trekken. (Niet langer, anders komt er lijm uit de graten vrij). Zeef de graten eruit en laat de bouillon reduceren tot 2 dl. Doe er de fijngesneden sjalot bij, de witte wijn en de Noilly Pratt. Laat reduceren tot de helft. Zeef de sjalot eruit. Doe de room erbij en laat verder reduceren tot de room gaat binden. (er vallen dan gaten in de room). Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>(eidooiers naar het nagerecht) 1½ dl Pernodreductie 3 dl room, gekoeld</p>	<p>Grote garnalen Verwijder van de gamba's de koppen en de staarten (harde gedeelte) en het darmkanaal uit de staarten. Laat ze marineren in de olijfolie. Kruid de gambastaarten licht met zout en versgemalen peper. Verhit de olijfolie en bak de garnalen in 2 minuten goedbruin aan één kant; draai ze om en laat nog een minuut bakken. Pers de citroen erover uit. Laat nog een paar minuten rusten.</p>
<p>Saus</p>	<p>Snij de bieten op de snijmachine in zeer dunne plakjes</p>
<p>2dl visbouillon van graten 2 dl witte wijn 2 dl noily pratt 1 sjalot ½ l. slagroom</p>	<p>Afwerking en presentatie</p>
<p>4 gekookte bieten 20 g `kaviaar` takjes kervel</p>	<p>Leg midden op het bord 3 plakjes biet dakpansgewijs in een rondje. Zet de mousse daarop en haal de ring weg. Leg op de mousse een theelepeltje kaviaar en steek daar een klein takje kervel in. Snij de gamba half in en leg het tegen de mousse aan. Doe de saus in een sausfles en druppel rondom het bord.</p>

4. Gebraden wildzwijnhaas met aardappel/pastinaakschijfjes, groenteterrine en wildsaus

Ingrediënten voor 10 personen

Wildzwijn

750 g wildzwijnhaas
geklearde boter
olijfolie
paar lepels kalfsfond

Groenteterrine

450 gr. winterwortel
450 gr. spruitjes
1 grote prei met veel
groen
110 gr. versgeraspte
Parmezaanse kaas
2 eieren
¼ l. slagroom

aardappel/pastinaak

400 g
(opperdoes)aardappelen
800gr pastinaken
2 ons bospaddestoelen
50 gr. boter

Saus

4 dl oude rode port
4 dl kalfsfond
1 eetlepel ahornsiroop
2 sjalotten
2 tenen knoflook
4 jeneverbessen,
gekneusd
10 blaadjes laurier, vers

Garnering

1 grote pastinaak voor
de opmaak
10 rozemarijntakjes van
ca. 10 cm lang
30 champignons

Wildzwijnhaas

Dep de haas droog met keukenpapier. Bak de zwijnshaas in ruim geklaarde boter en olie goed bruin aan alle kanten. En laat daarna doorbraden tot een kerntemperatuur van 60°. Bewaar in de oven op 65°. Lak met de kalfsfond regelmatig de zwijnshaas.

Groenteterrine

De winterwortel in schoonmaken en in stukken snijden. De spruitjes schoonmaken. De groenten in afzonderlijke pannen gaarkoken. Laten uitlekken en na elkaar pureren. De groenten in twee kommen overdoen. Parmezaanse kaas over de groenten verdelen. Door elke groente 1 ei en 3 eetlepels slagroom roeren. De groenten op smaak brengen met zout, nootmuskaat en peper. Van de prei de groene bladeren afsnijden en ongeveer 3 min. Blancheren. Met koud water afspoelen. De preibladeren in de lengte uit elkaar trekken. De terrinevorm invetten met olie en bekleden met de preibladeren en deze ca. 4 cm laten overhangen. Achtereenvolgens een laag wortelpuree en een laag spruitjespuree in de vorm scheppen. De bovenkant gladstrijken en preibladeren eroverheen vouwen. Afdekken met alufolie en daar gaatjes in prikken. Oven voorverwarmen op 200 graden. De vorm in een braadslee zetten die gevuld is met kokend water. De terrine in ca. 1 ½ uur laten garen.

Aardappel/Pastinaakschijfjes met bospaddestoelen

Bak de paddenstoelen in hete boter. Snij in niet al te kleine stukken.

Schil de pastinaken en de aardappelen. Snij in plakjes. Kook ze samen in ruim water met zeezout hooguit 4 min. Giet af en bak ze daarna in de boter tot ze mooi bruin zijn. Meng de paddenstoelenstukjes er door heen. Breng op smaak met zout en peper.

Schil van de overige pastinaken lange repen met de kaasschaaf of aardappelschiller en frituur deze knapperig.(voor de garnering).

Bak de champignons voor de garnering kort aan in hete boter. Doe 3 champignons aan een takje rozemarijn.

Saus

Kook de port samen met sjalot, jeneverbes en knoflook tot de helft in. Voeg de kalfsfond, ahornsiroop en laurier toe en reduceer weer tot de helft. Passeer dit door een doek en maak af op smaak. Bind met een beetje arrowroot of agar agar.

Presentatie

Doe de mix van aardappel en pastinaakschijfjes in een grote steker midden op het bord (zorg dat de schijfjes goed tegen de rand gedrukt worden voor een mooie vorm). Snij de zwijnshaas in plakken leg deze op de schijfjes. Leg een plak groenteterrine aan de bovenkant van het bord. Doe de saus in een sausfles en maak twee mooie rechte lijnen aan de onderkant van het bord. Garneer af met de repen gefrituurde pastinaak en het takje rozemarijn met paddestoelen. □

5. Citroen op drie wijzen

Ingrediënten voor
10 personen

IJs

5 dl volle yoghurt
350 g basterdsuiker
3½ dl slagroom
sap van 1 ½ citroen

Citroentaartvulling

3 citroenen
4 eieren
165 g basterdsuiker
135 ml room

Deeg

250 g bloem
125 g koude boter
90 g basterdsuiker
zestes van 3
citraenen
1 eigeel
1 tl vanille suiker
1 eigeel opgeklopt
met 10 ml melk

Citroenbavarois

3 dl melk
3 eidooiers
1 dl slagroom
100 g suiker
1 vanillestokje
5 blaadjes gelatine
sap van 2 citroenen
zeste van de 2
citraenen

Saus

180 gr.suiker
1 fles
Gewürztraminer
2 sinaasappelen
2 citroenen
5 eetl. Amaretto

tuilles

kant en klaar

De citroentaartvulling

Klop de eieren met de suiker op tot het volume is verdubbeld. Was alle citroenen en trek van twee citroenen de zestes, meng de zestes door de massa. Pers alle citroenen uit en meng naar smaak door het ei/suiker massa. Verwijder het eventuele schuim dat naar boven komt. Klop de room stijf en spatel het er eveneens door. Zet 2 uur in de koelkast, zeef voorzichtig de zestes eruit.

De taartbodem

Verwarm de oven voor op 180°. Meng de bloem, suiker en boter met de haak in de keukenmachine. Voeg de eieren, citroenzestes en vanillesuiker toe. Nadat de massa is gemengd met de hand verder kneden tot een homogeen mengsel ontstaat. Rol het deeg uit op de licht bebloemde werkbank tot een dikte van ½ cm. Bekleed met het deeg de beboterde springvorm van ongeveer 25 cm Ø. Leg op het deeg bakpapier en breng de steunvulling van bonen/erwten aan. Bak de taartbodem in de oven in ongeveer 10 minuten. Verwijder hierna de steunvulling. Kwast de bodem in met een mengsel van een losgeklopt ei en melk en bak de taart nog 5 minuten. Verlaag de oventemperatuur tot 140°. Giet de vulling in de bodem en bak circa 45 (?) minuten tot de vulling is gestold. Laat de taart afkoelen

IJs

Meng de ingrediënten voor het ijs, draai het in een sorbetière gedurende ongeveer 20 minuten.

Citroenbavarois

Rasp de zeste van de citroenen en snij deze daarna ragfijn. Pers dan de citroenen. De melk met de helft van de suiker en het gespleten vanillestokje aan de kook brengen. De gelatine weken. De eierdooiers met de rest van de suiker kloppen en hier enkele lepels kokende melk doorkloppen. Dit mengsel van het vuur af door de rest van de melk kloppen en op een zacht vuur laten binden. De geweekte gelatine, het citroensap en de zeste er doorheen kloppen. De massa af laten koelen. 1 deciliter slagroom lobbij kloppen en door de massa spatelen. Af laten koelen en dan storten in timbaaltjes. Op laten stijven in de vriezer (30 min), daarna in de koeling.

Saus

Los de suiker op in de Gewürztraminer, doe het sap van de sinaasappelen en de citroenen erbij en kook in tot ¼ l. Laat afkoelen en daarna de Amaretto toevoegen.

Presentatie (het liefst op rechthoekige borden)

Leg een puntje van de citroentaart links van het bord. Stort in het midden de bavarois en rechts een bolletje sorbet in een tuillebakje. Doe de saus in een sausfles en trek 2 mooie strepen over het bord. Eventueel garneren met mint of bosvruchten.